



*Santa Rita*

*Autentica cucina italiana*

# STUZZICHINI

---

## *Entrantes*

### **Formaggio fuso con salame**

*Cazuela de queso fundido con salami*

10,50

### **Cozze al limone**

*Clóchinas al vapor con limón*

11,00

### **Parmigiana di melanzane**

*Berenjena, tomate y queso al horno*

11,50

### **Patate al tartufo**

*Patatas con salsa de queso y trufa*

12,50

### **Polpette fatte in casa con pomodoro**

*Albóndigas caseras con salsa de tomate*

12,80

### **Mozzarella alla romana**

*Mozzarella de búfala envuelta en un mini calzone servida con mortadela*

13,00

### **Vitello tonnato**

*Carne asada de ternera con salsa de atún*

14,50

### **Carpaccio di carne**

*Solomillo de ternera, parmesano y rúcula*

15,50

### **Carpaccio di polipo**

*Pulpo marinado con huevas de lumpo*

15,50

### **Affettati tavola**

*Fiambres típicos italianos*

16,50

### **Formaggi tavola**

*Tabla de quesos típicos italianos*

16,50

# STUZZICHINI

---

## *Entrantes*

### **Burrata**

*Queso fresco italiano cremoso con tomates secos, rúcula, pimienta dulce y esencia de trufa.*

16,80

### **Carpaccio di entrecotte**

*Carpaccio de entrecotte alto veteadado madurado 60 días*

19,50

### **Affettati e formaggi tavola**

*Tabla de fiambres y quesos italianos*

26,00

### **Astice alla piastra**

*Bogavante a la plancha*

32,00

### **Astice blu del Mediterraneo alla piastra**

*Bogavante azul del Mediterráneo a la plancha*

(Precio según mercado)

# SPECIALITÀ

---

## *Especialidades*

### **Carpaccio di bresaola di Wagyu Giapponese Premium**

*Carne curada de Wagyu Japonesa premium sin gluten, conservantes, nitratos ni lactosa.*

19,00

### **Carpaccio di bresaola di Kobe qualità H1 Giapponese Super Premium**

*Carne curada de Kobe Japonesa calidad H1 super premium sin gluten, conservantes, nitratos ni lactosa.*

42,00

### **Latta di caviale iraniano di beluga (30g - 50g)**

*Lata de caviar iraní de beluga (30g - 50g)*

98,00 (30g) - 175,00 (50g)

# FOCACCE

---

## *Pan de Pizza*

### **Focaccia rosmarino**

*Pan de pizza con aceite y romero*

7,50

### **Focaccia con pomodori, rucola e aglio**

*Pan de pizza con tomate, rúcula y ajo*

10,00

### **Focaccia con olive nere, origano e pomodoro**

*Pan de pizza con tomates cherry, aceitunas negras y orégano*

10,00

### **Focaccia con provolone e origano**

*Pan de pizza con provolone y orégano*

10,00

### **Focaccia con pancetta e mozzarella**

*Pan de pizza con panceta y mozzarella*

10,50

### **Focaccia Lardosa**

*Pan de pizza con mozzarella, lardo di Colonnata y pimienta negra*

11,00

### **Focaccia Sora Lella**

*Pan de pizza con mozzarella y mortadella*

11,50

### **Focaccia Taleggio e salame**

*Pan de pizza mozzarella, taleggio y salami picante*

11,50

### **Focaccia al tartufo**

*Pan de pizza con mozzarella y queso Moliterno a la trufa*

12,50

### **Focaccia San Tommaso**

*Burrata, olivas, tomates cherry, anchoas, cebolla roja, albahaca y salsa al pesto*

17,00

# INSALATE

---

## *Ensaladas*

### **Carpaccio di zucchini**

*Calabacín, tomate seco, champinones, rúcula y parmesano*

11,00

### **Giulio Cesare**

*Lechuga iceberg, pollo, bacon, picatostes, anchoas, salsa Cesare y parmesano*

12,50

### **Caprese**

*Tomate valenciano, mozzarella di búfala, albahaca y pesto*

13,00

### **Spinaci**

*Espinacas, tomates cherry, nueces, pasas, mozzarella di búfala, panceta, vinagreta de miel y mostaza*

13,00

### **Tomino del boscaiolo**

*Rúcula, speck, cebolla caramelizada, queso Tomino del boscaiolo*

14,50

### **Santa Rita**

*Mezclum de hojas frescas, vieira a la plancha y salteado de guancialle con piñones en reducción de balsámico de Modena*

18,00

# RISOTTI

---

## *Arroces*

### **Risotto ai porcini**

*Risotto con setas frescas de temporada, vino blanco, hierbas aromáticas y parmesano*

16,00

### **Risotto alla pescatora**

*Risotto con marisco del día*

24,00

# GRATINATI

---

## *Gratinados*

### **Lasagna alla bolognese**

*Lasagna con bechamel, carne de ternera al estilo Bolognese y parmesano*

16,00

### **Cannelloni della nonna**

*Canelones con bechamel, pechuga e hígados de pollo*

17,50

# PASTE RIPIENE

---

## *Pasta rellena*

### **Gnocchi ripieni di formaggi**

*Gnocchi rellenos de quesos con salsa de guanciale y gorgonzola*

17,50

### **Quadri alla Verdi**

*Pasta rellena de espinacas y gorgonzola con salsa parigina*

17,50

### **Mezzelune al Moliterno**

*Pasta rellena de queso trufado Moliterno con mantequilla y salvia*

18,50

### **Tortelli di ossobuco alla Milanese**

*Pasta rellena de guisado de ternera a la milanese*

26,50

### **Tortello ai funghi porcini**

*Pasta rellena de setas frescas de temporada*

27,50

### **Ravioli di Aragosta**

*Pasta rellena de langosta con salsa de tomate al perfume de mar*

47,00

# PASTE SECICHE

---

## *Pasta secca*

Tipo di pasta a scelta • *Pasta a elegir:*

• SPAGHETTI • LINGUINE • MEZZE MANICHE • TROFIE •

## SALSE

---

### *Salsas*

- **Pomodoro fatto in casa** (*Tomate, tomate cherry, ajo y albahaca*)  
13,00
- **Aglione e olio con zucchini** (*Aceite, ajo, calabacín y guindilla picante*)  
13,50
- **Puttanesca** (*Tomate, anchoas, alcaparras, oregano y aceitunas negras*)  
13,80
- **Amatriciana** (*Tomate, guanciale Amatriciano, pecorino y pimienta negra*)  
13,80
- **Parigina** (*Espinacas, gorgonzola, nata y parmesano*)  
14,00
- **Nerano** (*Calabacín, queso provolone del monaco, ajo y parmesano*)  
14,00
- **Pesto casero** (*Albahaca, ajo, piñones, aceite y parmesano*)  
14,50
- **Ai formaggi** (*Salsa de quesos italianos*)  
14,50
- **Bolognese** (*Tomate, carne picada de ternera, apio, zanahoria y cebolla*)  
14,80
- **Francescana** (*Tomate y albóndigas*)  
14,80
- **Vesuvio** (*Albahaca, ajo, piñones, aceite, parmesano, tomate, aceituna negra y alcaparras*)  
15,50
- **Guanciale e gorgonzola** (*Guanciale y gorgonzola*)  
15,50
- **Porcini** (*Setas frescas de temporada, ajo, perejil y parmesano*)  
16,00



## SALSE

---

### *Salsas*

- **Salmone** (*Tomate, nata, salmón ahumado, vino blanco y ajo*)  
16,00
- **Cacio e pepe** (*Pimienta negra y queso percorino reserva mantecado en mesa*)  
16,00
- **Genovese** (*Albahaca, piñones, ajo, parmesano, nata y gambones*)  
17,80
- **Carbonara** (*Huevo, guanciale, pimienta negra, parmesano y queso percorino reserva mantecado en mesa*)  
18,00
- **Carrillera** (*Carne estofada de cerdo iberico con salsa al vino tinto*)  
21,50
- **Vongole e bottarga** (*Aceite, ajo, almejas de carril y hueva de athun*)  
27,00

## SPECIALITÀ

---

### *Especialidades*

- **Linguine bogavante**  
*Linguine con bogavante y salsa de tomate con perfume de mar*  
27,50
- **Linguine Santa Rita**  
*Linguine con bogavante azul del Mediterráneo y salsa de tomate con perfume de mar*  
(Precio según mercado)
- **Linguine burro e tartufo fresco bianco o nero**  
*Linguine con mantequilla y trufa blanca o negra segun temporada, laminada en mesa*  
(Precio según mercado)

# PIZZE

---

## *Pizzas*

### **Marinara**

*Tomate, ajo y orégano*

10,00

### **Margherita**

*Tomate y mozzarella*

11,00

### **Prosciutto**

*Tomate, mozzarella y jamón york*

12,00

### **Napoli**

*Tomate, mozzarella, olivas y anchoas*

13,00

### **Paesana**

*Tomate, mozzarella, longaniza, panceta italiana y gorgonzola*

13,00

### **Michele**

*Mozzarella di búfala, albahaca y tomate*

13,00

### **Siciliana con gorgonzola**

*Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y berenjena*

13,00

### **Rustica**

*Tomate, mozzarella, panceta, rúcula, parmesano en lascas y guindilla verde picante*

13,00

### **Calabrese**

*Tomate, mozzarella, salami picante, olivas negras, cebolla y pimientos*

13,00

### **4 Formaggi**

*Tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta y taleggio*

13,50

# PIZZE

---

## *Pizzas*

### **Zucchine e prosciutto**

*Tomate, mozzarella, york, calabacín, mascarpone y parmesano*

13,50

### **Inferno**

*Tomate, mozzarella, salami picante, cebolla roja y guindilla*

13,50

### **Lombarda**

*Mozzarella, taleggio, guanciale y pimienta negra*

14,00

### **4 Stagioni**

*Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, olivas y alcachofas*

14,50

### **Santa Rosa**

*Tomate, mozzarella, bacon, salami, champiñón y trufa*

14,50

### **Gamberoni e pistacchio**

*Mozzarella, gambones, ajo, pistacho y rúcula*

14,50

### **Prosciutto con jamón ibérico**

*Tomate, mozzarella y jamón ibérico cocido*

14,50

### **Amatriciana**

*Tomate, guanciale Amatriciano, pecorino y pimienta negra*

15,00

### **Lazio**

*Tomate, mozzarella, orégano, longaniza, tomate seco y albahaca*

15,50

### **Taleggina**

*Tomate, queso taleggio, jamón ibérico cocido*

15,50

# PIZZE

---

## *Pizzas*

### **Carciofina**

*Mozzarella, alcachofas, aceituna negra, guanciale y albahaca*

15,50

### **Calzone**

*Tomate, mozzarella, requesón, york y salami*

16,00

### **Porcini**

*Tomate, mozzarella, setas italianas, longaniza y rúcula*

16,50

### **Salmone**

*Burrata, rúcula, salmón ahumado*

17,50

### **Bianca 4 formaggi con jamón ibérico**

*4 quesos con jamón ibérico*

17,50

### **Montagnola**

*Tomate, mozzarella di búfala, bresaola, queso trufado Moliterno, setas y albahaca*

18,00

### **Estate**

*Búfala, tomate cherry, ajo, jamón ibérico, rúcula, parmesano y orégano*

18,00

### **Delicata**

*Mozzarella, burrata, pistacho y mortadella*

20,50

### **San Tommaso**

*Tomate, burrata fresca, jamón ibérico y albahaca*

20,50

# CARNI

---

## *Carnes*

### **Guancia di maiale iberico**

*Carrillera de cerdo iberico con pure de patata trufado*

22,50

### **Filetto di manzo**

*Solomillo de ternera alto veteado*

25,50

### **Tagliata di manzo**

*Entrecote alto veteado con 60 dias de maduracion*

26,50

#### **EXTRA DE SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE:**

- **Porcini** (*Setas frescas de temporada*)  
4,50
- **Pepe verde** (*Pimienta verde*)  
4,50
- **Formaggi** (*Quesos típicos italianos*)  
4,50
- **Trufa negra o blanca de temporada**  
(Precio según mercado)

# PESCE

---

## *Pescado*

### **Trancio di pesce fresco del giorno**

*Lomo de pescado fresco del día*

(Precio según mercado)

# DOLCI

---

## *Postres*

### *Postres de elaboración propia*

Y > RECOMENDACIÓN DE COPA

### **Gelato**

*Helados artesanales, 2 bolas a elegir (vainilla, amarena, chocolate, limón)*

5,50

Y > Preguntar maridaje al camarero

### **Pannacotta**

*Flan de nata con salsa de chocolate o arándanos*

6,50

Y > PX TORO ALBALA 1990 | Copa: 4,5 | Botella: 36,00

### **Tiramisú**

*Crema casera al mascarpone, savoiardi, cacao y café*

7,50

Y > PORTO DOW`S 10 AÑOS | Copa: 4,8 | Botella: 36,00

### **Carpaccio di melone con gelato al limone**

*Carpaccio de melón con helado de limón*

7,50

Y > VIN SANTO SANTA CRISTINA | Copa: 4,8 | Botella: 36,00

### **Carpaccio d'ananas con gelato di amarena**

*Carpaccio de piña con helado de cereza*

8,50

Y > FIORATO RECIOTO VALPOLICELLA > Copa: 5,90 / Botella: 24,00

### **Torta al cioccolato**

*Tarta de chocolate*

8,50

Y > ROYAL TOKAJI LAST HARVEST | Copa: 3,80 | Botella: 25,00

# DOLCI

---

## *Postres*

### *Postres de elaboración propia*

Y > RECOMENDACIÓN DE COPA

#### **Torta di formaggio**

*Tarta de queso con arándanos*

8,50

Y > SAUTERNES VIOLETTE LAMOTE | Copa: 4,90 | Botella: 21,00

#### **Sorbetto di Capri**

*Sorbete de helado artesanal al limón con Ferrari*

8,50

#### **Prugne all'oporto con gelato di vaniglia**

*Ciruelas al oporto con helado de vainilla*

9,50

#### **Pizza di nutella**

*(Recomendado para 2 personas)*

10,00

Y > PORTO TAWNY NOVAL | Copa: 3,50 | Botella: 24,00

#### **Tavola di formaggi**

*Tabla de quesos*

16,50



[www.gruposantommaso.es](http://www.gruposantommaso.es)